

BAB 5

SIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan oleh penulis dijelaskan pada bab sebelumnya mengenai Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Kabupaten Pangandaran. Kelebihan dari sambal ini yaitu memiliki citarasa aroma khas yang dihasilkan dari buah honje.

Berikut simpulan hasil dari peneliti mengenai Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti Sebagai Oleh-Oleh Kabupaten Pangandaran.

1. Standar Resep Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti

Standar resep didapatkan setelah melakukan *kitchen project* dengan membuat 3 formulasi resep yaitu :

- Formulasi resep A dengan perbandingan cabai rawit 30%, buah honje 35%, ikan asin jambal roti 35%.
- Formulasi resep B dengan perbandingan cabai rawit 30%, buah honje 30%, ikan asin jambal roti 40%.
- Formulasi rese C dengan perbandingan cabai rawit 30%, buah honje 25%, ikan asin jambal roti 45%.

Setelah melakukan *kitchen project* dengan membuat tiga formulasi resep kemudian dinilai oleh panelis ahli menghasilkan satu resep yang paling baik yaitu formulasi resep B dengan perbandingan cabai rawit 30%, buah honje 30%, ikan asin jambal roti 40% yang menghasilkan nilai rata-rata 24,3 jika dibandingkan dengan formulasi resep A dengan rata –rata 20,8 dan formulasi resep C dengan rata-rata 18,2.

Penilaian produk dengan pengamatan yang dilakukan peneliti terhadap kualitas produk melalui 7 dimensi yaitu *flavor* (rasa/bau) yang enak dan khas, *consistency* (kemantapan/ketetapan) sesuai dengan standar resep, *texture/form/shape* (susunan/bentuk/potongan) sesuai dengan sambal ulek pada umumnya tidak terlalu halus, *nutritional content* (kandungan gizi) memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh, *visual appeal* (daya penarik lewat ketajaman mata) kemasan yang menarik dan tampilan sambal yang menarik, *aromatic appeal*

(daya penarik lewat bau harum) memiliki aroma wangi yang khas, *temperature* (suhu) penyajian dengan suhu ruang.

Pengamatan yang dilakukan peneliti terhadap oleh-oleh (*souvenir*) melalui 12 indikator yaitu praktis dengan ukuran botol 120gr, ramah lingkungan dengan penggunaan botol kaca, kemasan dengan warna yang menarik, tampilan sambal yang menarik, desain kemasan yang menarik, merek yang mudah diingat, memiliki nilai produk, harga yang wajar sesuai dengan kualitas produknya, rasa yang enak, menggunakan bahan alami, menjadi makanan yang sehat.

2. Daya Terima Konsumen Terhadap Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti Sebagai Oleh-Oleh Unggulan Kabupaten Pangandaran

Pengujian dilakukan dengan 30 responden dari berbagai kalangan baik dari jenis kelamin, usia, pekerjaan. Pengujian meliputi tampilan, tekstur, aroma, rasa. Didapatkan nilai rata-rata sebanyak 455 yang berada pada kelas interval 361-480 yang dapat ditarik kesimpulan bahwa produk sambal honje ikan asin jambal roti dapat diterima.

3. Desain Kemasan dan *Labeling*

Kemasan yang digunakan untuk sambal honje ikan asin jambal roti adalah botol kaca silinder dengan ukuran 120gr yang diberi label stiker. Adapun syarat *labeling* yang terdapat pada kemasan produk meliputi nama produk pangan, logo produk, keterangan bahan yang digunakan, keterangan berat bersih, keterangan nama dan alamat, tanggal kadaluarsa, keterangan kandungan gizi, saran penyajian dan penyimpanan, ditambah dengan penjelasan produk dan media sosial produk.

4. Harga Jual Sambal Honje Ikan Asin Jambal Roti

Berdasarkan perhitungan yang telah diolah mendapatkan kesimpulan bahwa harga jual sambal honje ikan asin jambal roti adalah Rp 30.000 per botol, dengan komposisi harga jual yaitu *food cost* Rp 13.002,5 dengan persentase 43,34%, *labor* Rp 4.821 dengan persentase 16,66%, *overhead* Rp 3.000 dengan persentase 10%, *margin* Rp 9.000 dengan persentase 30%.

5. Strategi Pemasaran

Pemilihan pasar dari produk sambal honje ikan asin jambal roti ini yaitu dimulai dari remaja hingga dewasa baik itu perempuan maupun laki-laki. Segmentasi status ekonomi mulai dari menengah ke atas yang disesuaikan dengan harga jual sambal.

Strategi pemasaran dilakukan dengan menggunakan media sosial yang mudah dan tidak terlalu banyak mengeluarkan biaya untuk memberikan informasi mengenai produk sambal honje ikan asin jambal roti, serta penjualan yang akan dilakukan yaitu dengan cara online melalui media sosial.

5.2 Saran

Dalam penelitian ini penulis memberikan saran untuk kedepannya agar penelitian ini dapat dikembangkan dengan baik :

1. Sebaiknya dilakukan penelitian secara mendalam mengenai pemanfaatan buah honje yang kemudian dapat dikembangkan menjadi sebuah inovasi produk sehingga pemanfaatan dan pengenalan buah honje semakin berkembang.
2. sambal honje ikan asin jambal roti sebagai oleh-oleh Kabupaten Pangandaran ini menjadi suatu bisnis yang dapat meningkatkan ekonomi masyarakat sekitarnya sehingga petani bisa meningkatkan penanaman buah honje.
3. Sambal honje ikan asin jambal roti ini selain dipasarkan online, kedepannya dapat dipasarkan di pusat oleh-oleh Kabupaten Pangandaran dan juga dapat dipasarkan di toko-toko maupun di supermarket sehingga pengenalan buah honje dan ikan asin jambal roti semakin meningkat.